

COMPETENCE 526 B

AEG

Der umschaltbare Einbau-Backofen

Le four encastrable multi-cuisson

Il forno elettrico incorporabile,
commutabile

Gebrauchsanweisung

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

AUS
ERFAHRUNG
GUT

Guten Tag

Darf ich mich vorstellen: Ich bin Ihr neues AEG Kochgerät. Von nun an möchte ich Ihnen das Kochen und Backen vergnüglicher machen. Und zwar nicht nur durch mein gutes Aussehen, sondern auch durch meine „inneren Werte“. Ich bin sparsam im Energieverbrauch, leicht zu bedienen und einfach zu pflegen. Wenn Sie vor der ersten Benutzung meine Gebrauchsanweisung sorgfältig lesen und beachten, werden Sie bestimmt viel Freude beim Kochen, Backen, Braten und Grillen mit mir haben.



Inhalt

Sicherheitshinweise	
Für den Installateur	4
Für den Benutzer	4
Gerätebeschreibung	
Ausstattung	5
Inbetriebnahme	
Bedienen der Schalter	6
Einschalten der Elektronikuhr	6/7
Vorreinigen des Backofens	8
Variabler Backofen	
Allgemeines	9
Wrasenaustritt	9
Beheizungsarten	10/11
Bedienen der Elektronikuhr	12–14
Ein-/Ausschalten Backofen	15
Backraumteiler für alle Beheizungsarten	16/17
Backen	18–20
Braten und Dünsten	21–23
Flächengrillen	24
Besondere Zubereitungsarten mit Heißluft	
– Menükochen	25
– Auftauen	26
– Einkochen	27
Reinigung und Pflege	
Backofen	28–34
Sonderzubehör	35
Was tun, wenn . . .	36
Kundendienst	37

Sicherheitshinweise

Für den Installateur

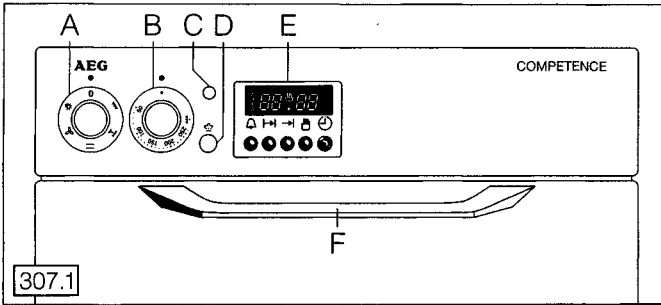
Aufgrund von Sicherheitsbestimmungen sind die Hersteller verpflichtet folgende Hinweise zu geben:

Zum Einbau in Möbel ist meine beiliegende Montageanweisung zu beachten.

Für den Benutzer

- **Wenn meine hochwertige Glaskeramik-Backofendecke eventuell Brüche, Sprünge oder Risse aufweisen sollte, nehmen Sie meinen Backofen sofort außer Betrieb. Nehmen Sie als zusätzliche Sicherheit gegen das Wiedereinschalten meine Herdsicherungen heraus bzw. schalten die Sicherungsautomaten aus. Verständigen Sie bitte umgehend meinen zuständigen Kundendienst.**
- **Wenn Sie mit meinem Backraumteiler arbeiten, darf mein beheizbarer Backraumteiler nur komplett (Unter- teil mit Heizstab und Deckel) in meinen Backofen eingeschoben sein.**
- Wenn Sie mit meiner Hilfe backen, braten oder grillen, wird meine Backofentür heiß. Halten Sie deshalb Kleinkinder von mir fern.
- **Dies gilt ganz besonders, wenn Sie grillen oder meinen Backofen pyrolytisch reinigen (wenn vorhanden).**
- Verwenden Sie mich nicht zum Beheizen des Raumes.
- Vorsicht, bei Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in Herdnähe. Anschlußleitungen dürfen nicht an heißen Kochplatten/Kochzonen gelangen oder unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- Legen Sie meinen Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfanne, Topf etc. auf meinen Boden, da sonst die Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.
- Obstsaften, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.
- Ich entspreche den Funk-Entstörbestimmungen EN 55014 (bisher EG-Richtlinie 87/308/EWG) und EN 60555 für Rückwirkungen in Stromversorgungsnetze.

Gerätebeschreibung



- A** Versenkbarer Schalter für Backofen-Beheizungsarten, beleuchtet
- B** Versenkbarer Schalter für Backofen-Temperaturen, beleuchtet
- C** Backofenkontrollampe (rot) leuchtet, wenn sich mein Backofen aufheizt
- D** Drucktaste mit Kontrollampe  zum Öffnen und Schließen meiner Dampfaustrittsöffnung
- E** Elektronikuhr mit Tageszeitanzeige, Kurzzeitwecker, Ein-/Abschaltautomatik
- F** Griff zum Öffnen meiner Backofentür

Ausstattung

Inbetriebnahme

Bedienung der Schalter

Zum Bedienen meiner beleuchteten Schalter muß der versenkte Schalter gedrückt werden, damit er zum Bedienen herauspringt.

Meinen Schalter (A) können Sie von jeder Stellung aus sowohl nach rechts als auch nach links drehen.

Mit meinem Schalter (B) für Backofentemperaturen müssen Sie etwas sorgsamer umgehen.

Der Schalter (B) für Backofentemperaturen kann im Uhrzeigersinn (nach rechts) ebenfalls nur bis zum Symbol Flächengrillen  gedreht werden.

Zurückgestellt wird er durch Drehen nach links.

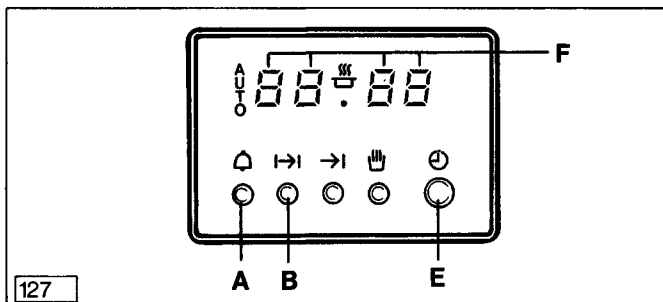
Wenn Sie meinen Schalter (A) einschalten, so wird er und der Schalter (B) beleuchtet.

Um Verschmutzungen an meinen Schaltern zu verhindern, können Sie diese auch im eingeschalteten Zustand wieder flächenbündig (kindersicher) eindrücken.

Die Beleuchtung bleibt dabei eingeschaltet.

Sobald ich an das Stromnetz angeschlossen bin (aber auch nach jeder Stromunterbrechung), blinkt die Anzeige in meiner Elektronikuhr mit 00.00 und „AUTO“.

Erst wenn Sie mich auf die entsprechende Tageszeit eingestellt haben, bin ich betriebsbereit.



- Drehknopf E (☺) drücken, er kommt Ihnen zum Bedienen entgegen (kann, wenn er nicht benötigt wird, wieder eingedrückt werden).
- **Achtung! Geräte mit emailierter Schalterblende haben keinen versenkbaren Uhren-Drehknopf.**
- Tasten A (△) und B (▢) gleichzeitig drücken, festhalten und mit meinem Drehknopf E (☺) die aktuelle Tageszeit eingeben.

Die Tageszeit erscheint für Sie in der Anzeige F.

Erst jetzt ist mein Backofen für Sie betriebsbereit.

**Einschalten
der Elektronik-
uhr nur für
den Backofen**

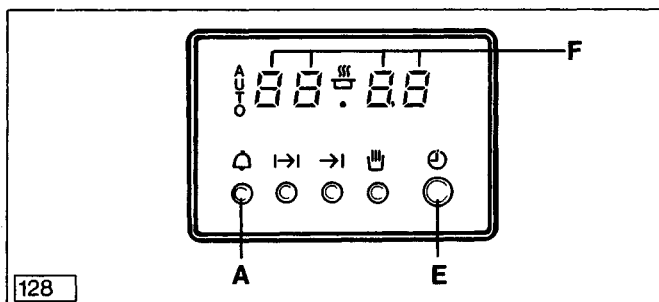
**Tageszeit
einstellen**

**Das sollten Sie
noch wissen:**

Kurzzeit- wecker ein- stellen (keine Schalt- funktion)

**Das sollten Sie
noch wissen:**

Vorreinigen des Backofen



- Taste A drücken, festhalten und mit meinem Drehknopf E die gewünschte Zeit einstellen. Die Dauer erscheint in der Anzeige F.
- Die Tageszeit erscheint wieder nach Loslassen der Taste A in der Anzeige F.
- Zur Abfrage der Restzeit drücken Sie meine Taste A , jetzt erscheint die restliche Laufzeit in der Anzeige F.

Am Ende ertönt ca. zwei Minuten lang ein Signal. Sie können es durch Drücken der Taste A vorzeitig löschen.

Bevor Sie meinen Backofen zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie bitte alle Zubehörteile (Backblech, Fettpfanne, Kombirost usw.) mit warmer Spülmittellauge. Anschließend schalten Sie meinen Schalter für die Beheizungsart auf Symbol Ober- und Unterhitze und meinen Schalter für Temperaturen auf 250 °C und betreiben so meinen leeren Backofen bei geschlossener Tür möglichst 1 Stunde lang.

Der entstehende Geruch ist nicht gesundheitsgefährdend. **Um Belästigungen zu vermeiden, sollten Sie den Raum während dieser Zeit gut belüften.** Wenn ich wieder abgekühlt bin, säubern Sie bitte meinen Backofen ebenfalls mit warmer Spülmittellauge.

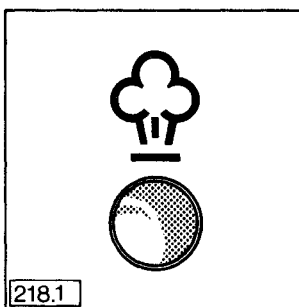
Backofen

Bitte beachten Sie bei der ersten Inbetriebnahme den Abschnitt – Vorreinigen des Backofens.

Meinen Backofen können Sie entweder mit traditioneller Ober- und Unterhitze, mit Heißluft oder den zwei (drei) Grillarten betreiben, ganz wie Sie wollen und je nach Rezept, denn ich habe den praktischen umschaltbaren Backofen. Nähere Hinweise finden Sie bei den Zubereitungsarten.

Mein Wrasenaustritt oberhalb der Backofentür kann mit dem Druckknopf geöffnet oder geschlossen werden.

Bei geschlossenem Wrasenaustritt leuchtet die rote Kontrollampe  oberhalb meiner Taste.



Damit können Sie beim Backen oder Braten die Feuchtigkeit in meinem Backofen regulieren, so sparen Sie Wasserzugabe und Energie.

Während des Vorheizens und während des ersten Drittels der Zeit beim Backen von Brot oder Brötchen können Sie meinen Wrasenaustritt verschließen, das bringt besseres Aufgehen und intensivere Bräunung.

Auch beim Braten sollten Sie meinen Wrasenaustritt geschlossen halten, es sei denn Sie wollen eine besonders knusprige Fleischoberfläche erreichen, wie z. B. beim Grillen von Geflügel.

Richten Sie sich bitte nach den Tabellen Backen bzw. Braten.

Allgemeines

– Wrasenaustritt

- Beheizungsarten

Meine Möglichkeiten:

■ Ober- und Unterhitze



Hier strahlt die Hitze gleichmäßig von oben und unten. Ihr Braten z. B. wird schön knusprig und saftig. Sie können aber immer nur auf einer Ebene braten oder backen, weil nur so die Hitze gleichmäßig ankommt.

■ Heißluft



Ein Ventilator sorgt für den ständigen Kreislauf gleichmäßig heißer Luft. Ihr Kuchen z. B. bekommt von allen Seiten die gleiche Wärme, deshalb können Sie gleichzeitig auf maximal 3 Ebenen braten, backen und dünsten. Sie sparen Zeit und durch niedrigere Temperaturen auch Energie.

■ Infrathermgrillen



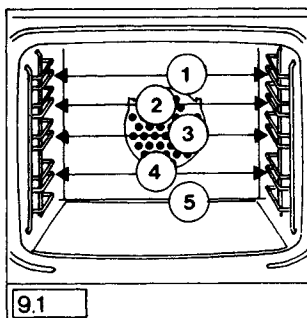
Grillheizstab und Ventilator sind gemeinsam in Aktion! So grillen oder braten Sie größere Fleisch- und Geflügelstücke auf einer Ebene. Diese Beheizungsart ist auch zum Gratinieren und Überbacken geradezu ideal.

■ Flächengrillen



Hier kommt der Grillheizstab voll zum Einsatz, z. B. für saftige Steaks und Schnitzel oder für Heilbutt und Lachsscheiben.

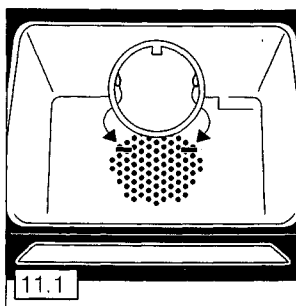
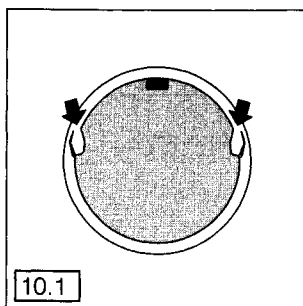
– Einsatz- ebenen



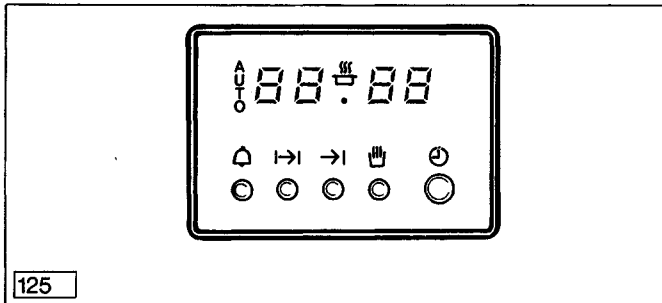
– **Fettfilter**

- Und so setzen Sie meinen Fettfilter ein:

Der Fettfilter muß von Fall zu Fall gereinigt werden. Kochen Sie ihn mit Reiniger für Geschirrspülmaschinen oder mit Schmierseife kurz aus.

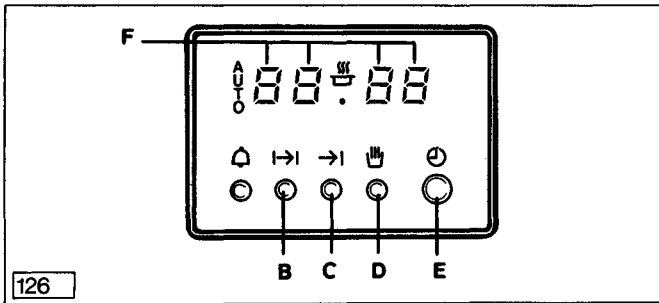


Meine Elektronikuhr schaltet nur den Backofen automatisch ein und aus.



**Meine Symbole
bedeuten:**

-  Eingabe der Zeit für den **Kurzzeitwecker**
(bis 23 Stunden 59 Minuten)
-  **Hand-** oder **Automatikbetrieb** des Backofens
-  Eingabe der Zeit für die **Brat-** oder **Backdauer**
(bis 23 Stunden 59 Minuten)
-  Eingabe der Uhrzeit für das **Brat-** oder **Backzeitende**
(bis 23 Stunden 59 Minuten)
-  **Drehknopf für Zeiteingaben**
-  **Brat-** oder **Backdauer** leuchtet, solange Zeit abläuft
-  **AUTO** leuchtet, solange Zeit abläuft



- Stellen Sie meinen Schalter für die Beheizungsart auf das entsprechende Symbol und den Schalter für die Backofentemperatur auf die notwendige Temperatur.
- Meine Taste B drücken und mit dem Drehknopf E die gewünschte **Dauer** eingeben. Es erscheint wieder die Tageszeit in der Anzeige F.
- **Das Symbol „AUTO“ und das Symbol Dauer leuchten.**

Mein Backofen schaltet sich sofort ein und automatisch nach der abgelaufenen Dauer aus.

Am Ende ertönt ca. zwei Minuten lang ein Signal. Sie können es durch Drücken meiner Taste B vorzeitig löschen.

Nach Beendigung des Brat- oder Backvorganges stellen Sie meinen Schalter für die Beheizungsart auf 0 und den Schalter für Backofentemperatur in die Ausgangsstellung.

- **Das Symbol „AUTO“ blinkt, durch Drücken meiner Taste D wird es gelöscht.**

Mein Backofen ist wieder für Handbetrieb betriebsbereit. Restdauer und Ende können Sie während des automatischen Ablaufes jederzeit abfragen, drücken Sie dazu meine Taste B .

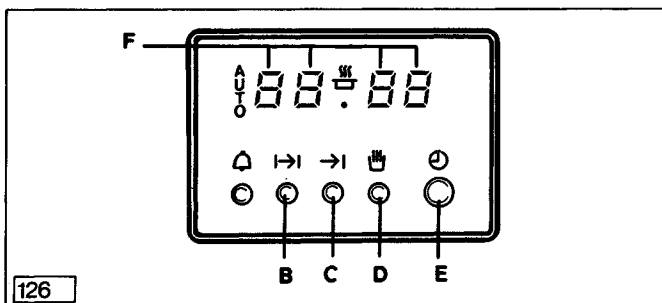
Wollen Sie den Automatikbetrieb löschen, drücken Sie meine Taste D und stellen meine Schalter für die Beheizungsart und die Backofentemperatur in die 0- bzw. Ausstellung.

**So wird programmiert:
Automatisches
Abschalten
meines
Backofens**

**Das sollten Sie
noch wissen:**

Automatisches Ein- und Abschalten meines Backofens

Das sollten Sie noch wissen:



- Stellen Sie meine Schalter für die Beheizungsart und die Temperatur wie oben beschrieben ein.
- Meine Taste B drücken und mit dem Drehknopf E die gewünschte **Dauer** eingeben und anschließend durch Drücken meiner Taste C auf den Zeitpunkt, zu dem das Brat- oder Backgut fertig sein soll, einstellen.
- Es erscheint wieder die Tageszeit in der Anzeige F.

Das Symbol „AUTO“ und Dauer leuchten. Mein Backofen schaltet sich automatisch (Ende abzüglich Dauer) ein und zu dem von Ihnen eingestellten Zeitpunkt aus.

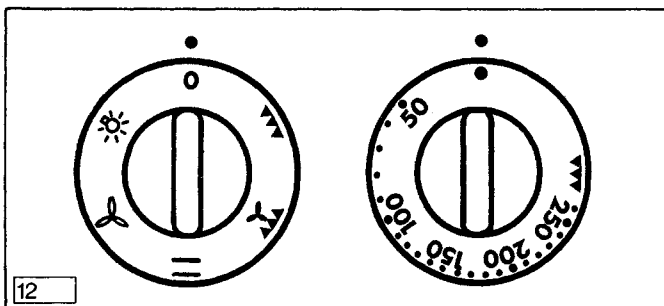
Am Ende ertönt ca. zwei Minuten lang ein Signal. Sie können es durch Drücken meiner Taste B vorzeitig löschen.

Das Symbol „AUTO“ blinkt, durch Drücken meiner Taste D wird es gelöscht.

Mein Backofen ist wieder für Handbetrieb betriebsbereit.

Restdauer und Ende können Sie während des automatischen Ablaufes jederzeit abfragen, drücken Sie dazu meine Taste B .

Wollen Sie den Automatikbetrieb löschen, drücken Sie meine Taste D und stellen meine Schalter für die Beheizungsart und die Backofentemperatur in die 0- bzw. Ausstellung.



Zunächst entscheiden Sie, mit welcher Beheizungsart Sie meinen Backofen benutzen wollen. Dann stellen Sie meinen Schalter – Beheizungsarten – auf das entsprechende Symbol, z. B. ☀ für Heißluft. Danach drehen Sie meinen Schalter für die Backofentemperatur auf die notwendige Temperatur. Drehen Sie diesen Schalter nach rechts zur höheren Temperatur. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf, solange der Backofen aufgeheizt wird und erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Sie leuchtet beim Nachheizen wieder auf.

Falls Sie meinen Backofen vorheizen (siehe entsprechende Anmerkung in den Tabellen) schieben Sie das Back-/Bratgut erst ein, wenn die rote Kontrolllampe das erste Mal erlischt.

Um die Nachwärme auszunützen, sollten Sie etwa 5–10 Minuten vor Ende der Back-/Bratzeit meinen Backofen ausschalten, dazu drehen Sie meinen Schalter für die Backofentemperatur nach links in die Ausstellung und den Schalter für die Beheizungsart auf 0.

– Ein- und Ausschalten

Backraum- teiler

Meine Backofengröße (mit Backraumteiler) ist für den täglichen Gebrauch ausgelegt.

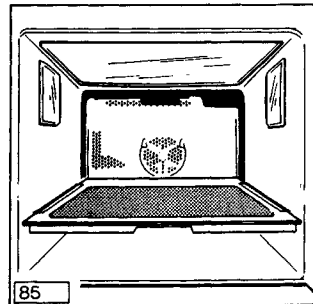
Das heißt, daß Sie Fleischstücke bzw. Geflügel bis zu einer Größe von **ca. 2 kg braten** und **max. in 2 Ebenen backen** können.

Bei dieser Art meiner Benutzung sparen Sie gegenüber herkömmlichen Backöfen:

Energie, Zeit und außerdem ist meine Reinigung für Sie leichter, weil Sie die Abdeckung meines Backraumteilers zum Reinigen abnehmen können.

Während Sie im oberen Teil meines Backofens garen, können Sie den unteren Teil zum Vorwärmen von Geschirr benutzen oder nicht benutztes Zubehör aufbewahren.

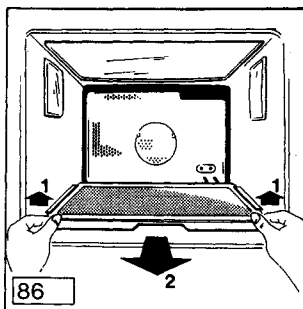
Der Backraumteiler kann **bei allen** Betriebsarten eingesetzt werden!



Falls Sie große Fleischstücke bzw. Geflügel – wie Gans, Pute – braten oder in 3 Ebenen backen, entnehmen Sie meinen beheizbaren Backraumteiler, um meinen Backofen zu vergrößern.

Soll mein beheizter Backraumteiler zum Vergrößern des Backofens oder auch zum Reinigen herausgenommen werden, **stellen Sie meinen Schalter für die Backofenbeheizungsarten und den Schalter für die Backofentemperatur in die 0- bzw. Ausstellung.**

Zum Herausnehmen meines Backraumteilers heben Sie ihn **vorne (Backofenvorderseite)** leicht an und ziehen ihn gleichzeitig nach **vorne aus meinem Backofen heraus!**



Zu Ihrer Sicherheit wird beim Herausziehen des beheizbaren Backraumteilers meine Steckdose an der Backofenrückwand automatisch verschlossen.

Achtung: Mein beheizbarer Backraumteiler darf ohne Abdeckung nicht eingeschoben werden!

Achten Sie beim Einschieben darauf, daß der Backraumteiler bis zum Anschlag eingeschoben ist!

Backraumteiler herausnehmen

Das sollten Sie noch wissen:

Backen – mit Ober-/ Unterhitze



■ Backformen

Mit meiner Hilfe backen Sie Kuchen entweder in Backformen oder auf Backblechen. Das Material aus dem die Backformen gefertigt sind ist sehr wichtig.

Die bedeutenden Unterschiede:

1. Schwarzblechformen, beschichtete Formen und Goldformen sind die besten, weil sie die Hitze schnell aufnehmen und an den Teig weitergeben, d. h. für Sie: kürzere Backzeiten, geringerer Energieverbrauch.
2. Weißblechformen reflektieren die Hitze, d. h. sie stoßen sie ab. Kuchen, die Sie in diesen Formen backen, werden nicht so schön braun und benötigen mehr Backzeit. Sie sollten deshalb beim Backen mit Ober- und Unterhitze Weißblechformen nicht verwenden.

■ Backen auf einer Ebene

Stellen Sie das Backgut nur auf eine Ebene. Je flacher das Gebäck, desto höher sollten Sie es in meinen Backofen einsetzen.

■ Backzeiten und Backtemperaturen

In vielen Fällen ist es nicht nötig, mich vorzuheizen. Die in der beiliegenden Tabelle empfohlenen Temperaturen und Zeiten sind Richtwerte, in der Praxis sind evtl. Abweichungen möglich.

■ Empfehlungen

Außer Käsekuchen, Biskuit-Torten und Brot empfehle ich für alles andere Heißluft. Das ist vorteilhafter als mit Ober- und Unterhitze.

In dieser Beheizungsart backe ich auf mehreren Ebenen gleichzeitig und damit nicht nur zeitsparend, sondern auch wirtschaftlich. Ich backe auch unterschiedliche Kuchen zu gleicher Zeit, z. B. Obstkuchen und Streuselkuchen. Beachten Sie nur, daß die vorgegebenen Temperaturen für die verschiedenen Backwaren in etwa übereinstimmen.

Sie sollten auch daran denken, daß mehr Dampf entsteht, wenn mehrere Backbleche gleichzeitig eingesetzt sind. Dies gilt ganz besonders bei Obstkuchen. Bei sehr feuchtem Obst z. B. Zwetschgen, backen Sie deshalb bitte nur höchstens zwei Bleche gleichzeitig.

Bei Geräten mit Backraumteiler nur 1 Blech mit Obstkuchen einsetzen.

Wenn Sie auf mehreren Backblechen gleichzeitig backen, beobachten Sie bitte das obere Backblech und nehmen es eventuell früher heraus.

■ Back-Zeiten und -Temperaturen

Auch beim Backen mit Heißluft ist es für die meisten Gebäckarten nicht nötig mich vorzuheizen. Ausnahmen entnehmen Sie der beiliegenden Tabelle Backen.

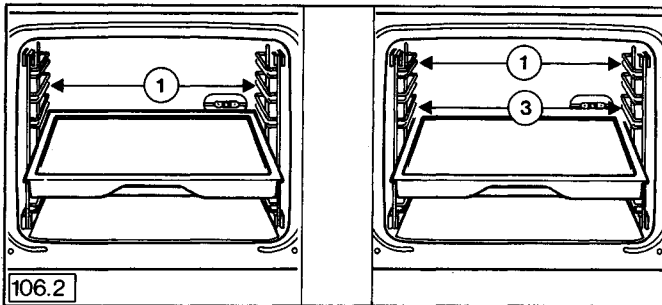
Wollen Sie verschiedene Gebäcksorten gleichzeitig backen, so sollten die vorgegebenen Temperaturen übereinstimmen. Die Backzeiten können durch späteres Einsetzen oder Herausnehmen angepaßt werden. In der ersten Zeit wird Ihnen die Tabelle Backen eine große Hilfe sein.

Die in der Tabelle empfohlenen Temperaturen und Zeiten sind Richtwerte. In der Praxis sind evtl. Abweichungen möglich. Beim Backen mehrerer Kuchen auf Backblechen oder in Formen muß die für ein Blech/eine Form in der Tabelle angegebene Zeit um ca. 10 bis 20 Minuten verlängert werden.

Backen – mit Heißluft

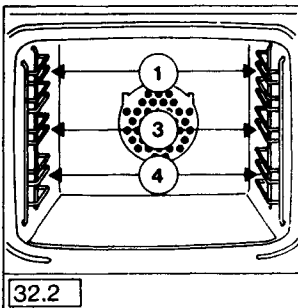
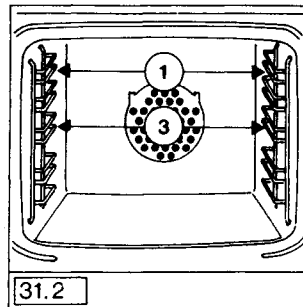
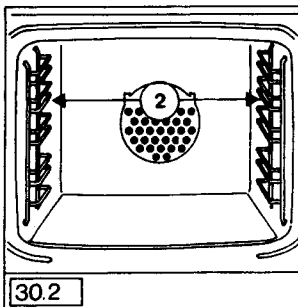


■ Backen auf einer bzw. mehreren Ebenen, mit Backraumteiler



Sie können im verkleinerten Backofen auf **2 Backblechen** gleichzeitig backen.

■ Backen auf einer bzw. mehreren Ebenen



Sie können auch auf 3 Backblechen gleichzeitig backen.

Zusätzliche Backbleche und Roste erhalten Sie als Sonderzubehör.

- Bitte wählen Sie die günstigste Beheizungsart aus meinen Möglichkeiten:

Ober-/Unterhitze



Heißluft



Infrathermgrillen



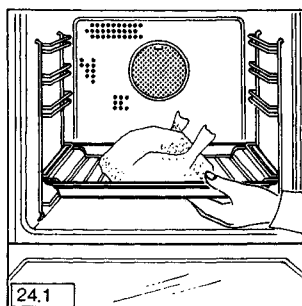
Sie erkennen diese am **Fettdruck** der Angaben für Einsatz-ebene und Temperatur in der **beiliegenden Tabelle**.

- Empfehlungen

Für alle Beheizungsarten gilt:

Fleisch und Fisch sollte erst ab 1 kg Gewicht im Backofen gebraten werden.

Bei Verwendung von Fettpfannen mit Rost ist Flüssigkeit, so weit nötig (z. B. bei längeren Bratzeiten) zuzugeben, damit abtropfendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen.



Meine Fettpfanne kann mit aufgelegtem Rost eingeschoben werden. Damit ergibt sich eine bessere Bedienung. Mein Zubehör ist gegen das Herausziehen mit einer Kipp-sicherung ausgestattet.

Braten und Dünsten – Beheizungs- arten

**– Temperatur,
Brat-/
Grillzeit**

- Je größer der Braten ist, den Sie mir anvertrauen, um so länger muß die Brat- oder Grillzeit eingestellt werden. Die Brat-/ Grillzeiten sind abhängig von der Art, Menge sowie von der Qualität des Fleisches. In der Praxis können deshalb Abweichungen von den in den Tabellen und Rezepten genannten Angaben vorkommen.
- Damit evtl. verdampfte Flüssigkeit ergänzt werden kann, empfehle ich Ihnen während der Bratzeit ab und zu nach dem Fleisch/Fisch zu sehen.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte das Fleisch/Geflügel gewendet werden, damit es rundherum gleichmäßig gebräunt wird.

Fleisch, Geflügel und Fisch lassen sich in Bratentöpfen oder in Formen sowie in meiner Fettpfanne braten. Wenn Sie Töpfe oder Formen verwenden, stellen Sie diese nicht auf den Boden meines Backofens, sondern auf den Rost, den Sie je nach Größe des Bratgutes in die 2. oder 3. Ebene von oben einsetzen.

Geschirr für den Backofen

Zum Braten empfehlen wir zu benützen:

Gerichte	Bratentopf-/form		Fettpfanne	
	ohne Deckel	mit Deckel	ohne Rost	mit Rost
Schweinebraten	●			
Lammbraten	●			
Hammelbraten	●			
Kalbsbraten		●		
Sauerbraten		●		
Rinderschmorbraten		●		
Hackfleisch	●			
Ente, groß	●			●
Gans				
Schweinehaxen 1–2 Stück 3–4 Stück	●			●
Hähnchen 1–2 Stück 3–4 Stück	●		●	
Pute/Truthahn			●	
Kleines Geflügel	●			
Roastbeef	●			
Filet	●			
Wild	●			
Fisch	●			
Tiefgefrorenes Fleisch		●		

Flächen- grillen



Empfeh- lungen

Alle flachen Fleisch- und Fischstücke, die Sie auch in der Pfanne braten könnten und die nicht schwerer als 1 kg sind, können Sie knusprig grillen: Steaks, Koteletts etc. Große Stücke salzen Sie kurz vor dem Grillen, kleine kurz danach.

Wenden Sie die Fleisch-/Fischscheiben nach der halben Grillzeit, damit die Scheiben auf beiden Seiten gleichmäßig gegrillt werden. Flache Scheiben und Stücke müssen Sie nur einmal wenden; größere, runde Stücke mehrmals.

Setzen Sie bitte die Fettpfanne und den Kombirost zusammen in meine 2. Ebene von oben ein.

Schalter für Beheizungsart und Temperaturschalter auf Symbol Flächengrillen  bzw.  stellen.

Die angegebenen Grillzeiten können nur Richtwerte sein, da gerade beim Grillen die Zeiten von Art und Stärke des Grillgutes und der gewünschten Beschaffenheit abhängen.

Bei Geräten mit Zweikreisgrill  sollten Sie bei kleinen Mengen auf Grillsymbol  stellen und bei größeren Mengen auf Symbol .

Wrasenöffnung: geöffnet

Die Fettpfanne und der Rost lassen sich leichter reinigen, wenn Sie meine Fettpfanne/Rost sofort nach dem Grillen in Spüllauge einweichen.

Heizen Sie meinen Backofen 5 Min. vor. Grillen Sie immer bei geschlossener Gerätetür, dadurch verringern Sie meinen Energieverbrauch.

Die Tabelle Flächen- grillen

Art/Menge		Grillzeit		Rost ein- setzen
Einsatz- ebene Fettpfanne/ Rost jew. von oben		1. Seite	2. Seite	
Schweinekotelett, Schweineschnitzel, Frikadellen, Kalbschnitzel, Hammel- und Lammkotelett				
	2.	8-10 Min.	6- 8 Min.	
Schweinefilet	2.	10-12 Min.	6-10 Min.	
Bratwürste	2.	8-10 Min.	6- 8 Min.	
Schaschlik	2.	7- 8 Min.	5- 6 Min.	
Rinderfiletsteaks, Kalbssteaks	2.	6- 7 Min.	5- 6 Min.	
Rinderfilet, Roastbeef (ca. 1 kg)	2.	10-12 Min.	10-12 Min.	
Leberscheiben	2.	3- 4 Min.	2- 3 Min.	
Hähnchen halbiert (je 500 g)	3.*)	10-15 Min. Innenseite	10-12 Min. Außenseite	
Fischfilet	2.	6- 7 Min.	4- 5 Min.	
Forellen je etwa 200-250 g	2.	4- 7 Min.	3- 6 Min.	
Toastbrote	2.	2- 3 Min.	2- 3 Min.	
belegte Brote	2.	6- 8 Min.		

***) Backraumteiler entfernen! (wenn vorhanden)**

– Menü- kochen im großen Backofen

■ Zum Menükochen entfernen Sie bitte meinen beheizbaren Backraumteiler (wenn vorhanden).

■ Das ist das Phantastische an meinem Heißluftbackofen. Sie können ein komplettes Menü auf einmal kochen. Fisch, Fleisch und Kuchen in einem Arbeitsgang. Der Fisch schmeckt nicht nach Kuchen und der Kuchen nicht nach Fleisch. Geschmack und Geruch mischen sich nicht.

■ Die ausgesuchten Gerichte sollten in etwa die gleichen Gartemperaturen benötigen.

■ Sobald Fleisch in einer offenen Form gegart wird, bitte **Fettfilter** einsetzen.

Den Fleischgerichten (siehe beiliegende Tabelle Backen, Braten und Dünsten) können solche Gebäckarten zugeordnet werden, die mit um ca. 20 °C niedrigeren Temperaturen angegeben sind. Unterschiede von ca. 10 °C können durch kürzere bzw. längere Garzeiten ausgeglichen werden.

Die **Einsatzebene** muß in Abhängigkeit der Speisen gewählt werden. Gerichte mit der kürzesten Garzeit sollten oben eingesetzt werden. Sollen mehrere Formen übereinander eingesetzt werden, können Rost oder Fettpfanne beliebig als Abstellfläche der Gefäße benutzt werden.

Menü-Vorschlag:

Wrasenöffnung: geöffnet

Gefüllte Paprikaschoten mit Reis
Quarkauflauf

Geschirr: Feuerfeste Formen

Einsatzebene: Reis und Quark-Auflauf
5. Einsatzebene von oben
Paprikaschoten
3. Einsatzebene von oben

Beheizungsart: Heißluft

Temperatur: 175–180 °C

Garzeit: etwa 1 Stunde
10 Minuten
Nachwärme: 5 Minuten.

– Auftauen

- Gerichte in flachen Alu-Schalen tauen mit Heißluft besonders schnell auf, da Aluminium ein guter Wärmeleiter ist. Zum Einfrieren und späteren Auftauen von Fleisch- und Gemüsegerichten sollten daher flache Formen aus Aluminium verwendet werden. Zum Auftauen von rohem und tiefgefrorenem Fleisch und Obst sind geschlossene, feuerfeste Formen besonders gut geeignet.
- Als **Einsatzebene** sollte grundsätzlich die 2. Ebene von oben genutzt werden. Zum Abstellen von Formen oder Aluschalen kann der Rost oder die Fettpfanne verwendet werden.

**Tabelle
Auftauen**

Art der Nahrungsmittel	Temperatur	Zeit Std./Min.		Wrasen- öffnung auf zu
Tiefgefrorene Fertiggerichte (1-4 Portionen)	200	0.40-0.50	aufgetaut und erwärmt auf EBtemperatur	●
1/4 Kuchen vom Blech in Alufolie	200	0.15-0.20	tischfertig aufgetaut	●
1/2 Käse- oder Apfelkuchen in Alufolie	200	0.30-0.45		●
Brot ca. 500 g in Alufolie	200	0.15 und 0.30 Nachw.	tischfertig aufgetaut	●
Brötchen	200	0.15 und 0.10 Nachw.	tischfertig aufgetaut	●
Obst, z. B. Erdbeeren, Himbeeren in geschlossener Glasform	200	0.15 und 0.15 Nachw.	tischfertig aufgetaut	●
rohes, gefrorenes Bratenfleisch (z. B. 1 1/2 kg Schweinebraten)	180-200	2.00-2.30 (je nach Fleischart)	aufgetaut und gleichzeitig gebraten	●
tiefgefrorenes Hähnchen ca. 1000 g (mit Pergament-Papier abdecken)	50	1.00-1.15	aufgetaut zum Braten und Grillen	●

- Benutzen Sie zum Einkochen nur handelsüblicher Einkochgläser (Gläser mit Gummiringen und Glasdeckeln), also keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluß und keine Metall Dosen. Verwenden Sie stets frische Nahrungsmittel. Der Backofen faßt 6 Einkochgläser von 1 bis 1½ Liter Inhalt. Stellen Sie 1 Tasse mit heißem Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entsteht.
- Als **Einstellebene** nutzen Sie die 4. Ebene von oben. Die Gläser dürfen sich nicht berühren, sie sollten möglichst gleichhoch mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein.
- Zum **Einschalten** meinen Schalter für die Beheizungsart auf Heißluft  und den Schalter für Backofentemperatur auf 160 °C drehen.
- **Wrasenöffnung: geschlossen**
- **Beobachten** Sie bitte das Einkochgut.

Sobald bei **Obst bzw. Gewürzgurken** die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen **beginnt** (bei 1 Liter-Gläsern nach ca. 45 Minuten) schalten Sie den Backofen aus, lassen aber die Gläser noch ca. 30 Minuten – bei empfindlichem Obst, z. B. Erdbeeren ca. 15 Minuten – im geschlossenen Backofen stehen.

Bei **Gemüse bzw. Fleisch** stellen Sie meinen Schalter für die Backofentemperatur auf 100 °C zurück, sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen **beginnt**, lassen Sie so das Einkochgut ca. 60–90 Minuten **weiterkochen**. Dann den Backofen an meinen beiden Schaltern ausschalten und die Gläser noch ca. 30 Minuten im geschlossenen Backofen stehen lassen.

Reinigung und Pflege

Backofen

■ Übliche Reinigung

Reinigen Sie meinen Backofen nach jedem Gebrauch. Fettspritzer lassen sich so am leichtesten entfernen. Benutzen Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen K2r Backofen-Reiniger, Huy, Collo-Grillreiniger, Express-Backofenreiniger.

Zur Reinigung meiner Glaskeramikdecke (falls vorhanden) können Sie unbedenklich Backofenspray oder bei starken Verschmutzungen einen Glasschaber verwenden.

Danach mit klarem Wasser nachwischen, damit alle Reinigungsmittelrückstände entfernt werden.

Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel wie z. B. grobe Scheuermittel bzw. kratzende Topfreiniger.

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie beim AEG-Kundendienst.

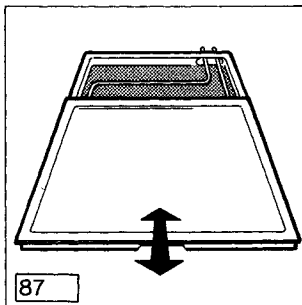
Beleuchtung Backofen

Sie können meinen Backofen zum Reinigen **beleuchten**. Drehen Sie dazu meinen Backofenschalter bzw. meinen Schalter für die Beheizungsarten auf die Lampenstellung .

■ Gründliche Reinigung

Zum gründlichen Reinigen können Sie **verschiedene Teile abnehmen**:

Zur Reinigung sollte mein beheizbarer Backraumteiler herausgenommen werden. Die obere Abdeckung läßt sich nach vorn herausziehen und im Spülbecken reinigen.



Reinigen meines beheizten Backraum- teilers

Achtung: Halten oder legen Sie meinen Heizstab und das untere Teil meines Backraumteilers niemals in Wasser oder in einen Geschirrspüler.

Nach Reinigung und Abtrocknen, vor allem der Kontakte des Heizkörpers, setzen Sie den Backraumteiler wieder zusammen und schieben ihn in die vorgesehene Schiebeleiste meines Backofens ein.

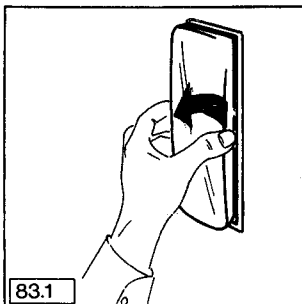
Achtung: Mein beheizbarer Backraumteiler darf nur komplett (Unterteil mit Heizstab und Deckel) in meinen Backofen eingeschoben werden!

Reinigen und Austausch Glühlampe(n)

Achtung: Meine Sicherungen in der Hausinstallation (Sicherungskasten) ausschalten (Schraubsicherungen aus Fassung herausnehmen).

Zum Reinigen der Abdeckgläser und zum Erneuern meiner Glühlampe(n) **darf das Abdeckglas nur von Hand abgenommen werden!**

Achtung: Bitte kein Werkzeug verwenden!

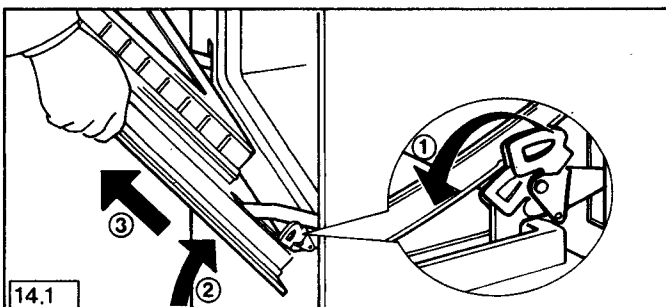


Nach dem Erneuern der Glühlampe(n) Schutzglas unbedingt wieder einklipsen.

Backofentür abnehmen

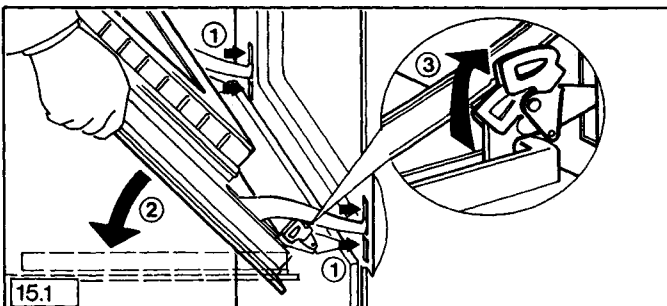
■ Tür abnehmen:

1. An beiden Türscharnieren den Klemmhebel hochziehen (siehe Abbildung).
2. Tür in Schließrichtung anheben, nach vorn herausziehen (**seitlich anfassen – nicht am Türgriff ziehen!**).



■ Tür einsetzen:

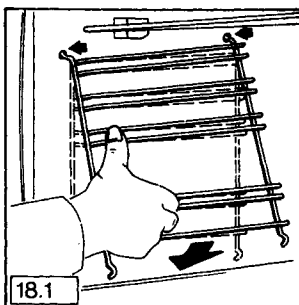
1. Tür mit beiden Bügeln in den Backofen einschieben.
2. Tür nach unten klappen, Klemmhebel zurückdrehen (siehe Abbildung).



■ Einschubgitter

Zur Reinigung der Seitenwände des Backofens können die Einschubgitter (siehe Abbildung) abgenommen werden.

**Einschubgitter
aus- und
einbauen**



Gitter unten nach innen ziehen und oben aushängen.
Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Backofen Katalyse

Katalyse- bleche reinigen

Einschub- gitter und katalytische Seitenbleche aus- und einbauen

Die beiden Seiten und die Rückwand meines Backofens sind mit speziellen Katalyse-Emailblechen ausgestattet.

Diese Katalyseflächen machen es Ihnen leicht, meinen Backofen insbesondere von Fettspritzern zu reinigen. Zum Reinigen nehmen Sie mein gesamtes Zubehör (Rost, Fettpfanne, Backblech, evtl. Geschirr).

Bei normaler Verschmutzung reinigen sich die Bleche während des Backofenbetriebes von selbst. Die katalytische Beschichtung bewirkt diesen Vorgang.

Bei starker Verschmutzung oder bei besonders hartnäckig haftenden Speiseresten **sollte der Backofen – ohne Zubehör – mindestens 1 Stunde lang bei einer Temperatur von 250 °C mit Heißluft**  betrieben werden!

Bei sehr starker Verschmutzung müssen die katalytischen Bleche herausgenommen werden.

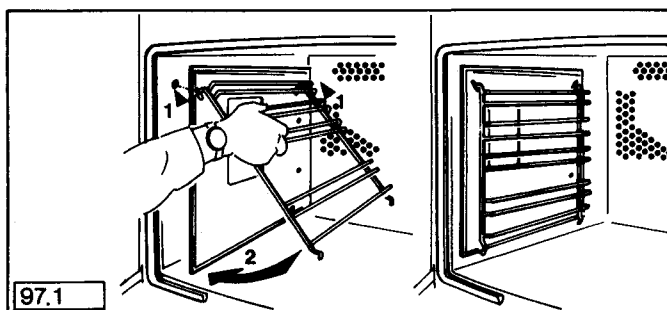
- Zum Reinigen der Seitenwände des Backofens müssen die Einschubgitter gleichzeitig mit den katalytischen Seitenblechen herausgenommen werden.

Beim Herausnehmen das Einschubgitter unten nach innen ziehen und gemeinsam mit den oben eingehängten katalytischen Seitenblechen aus den Öffnungen der Backofen-Seitenwand entnehmen.

Beim Einsetzen zunächst die katalytische Seitenwand oben auf das Einschubgitter einsetzen. Dabei muß die umlaufende Prägung in den Backofen-Innenraum zeigen.

Dann gemeinsam in die Öffnungen der Backofen-Seitenwand einsetzen und die beiden Teile an die Backofen-Seitenwand andrücken.

Beachten Sie bitte, daß die beschichtete (**rauhe**) Seite immer zum Innern des Backofens zeigt.



Die katalytischen Seitenbleche müssen ohne Zwischenraum an die katalytische Rückwand anstoßen.

- **Achtung: Vor dem Abnehmen der katalytischen Rückwand ist das Gerät vom Versorgungsnetz zu trennen. Dies kann erfolgen durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters.**

Mit einem Kreuzschlitzschraubendreher die **vier** Schrauben lösen und die Rückwand abnehmen.

Nach dem Reinigen die Rückwand wieder mit **vier** Schrauben befestigen.

Zum Reinigen die beschmutzten Blechteile einweichen und mit einer weichen Bürste reinigen. Verwenden Sie bitte beim Reinigen keine scheuernden oder scharfen Reinigungsmittel oder Gegenstände (Messer etc.), die die Beschichtung beschädigen.

Meine emaillierten Teile reinigen Sie am besten nach jedem Gebrauch, so lassen sich Fettspritzer am leichtesten entfernen.

Benutzen Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen K2r Backofenreiniger, Huy, Collo-Grillreiniger, Expreß-Backofenreiniger.

Danach mit klarem Wasser nachwischen, damit alle Reinigungsmittelrückstände entfernt werden.

Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel wie z. B. grobe Scheuermittel bzw. kratzende Topfreiniger.

Katalytische Rückwand

Klappbare Grillkombi- nation

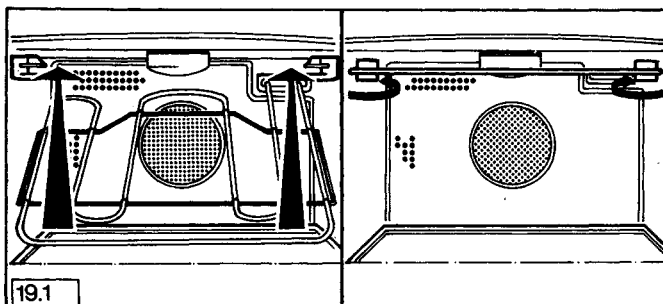
■ Grillkombination klappbar

Meine Oberhitze-Grillkombination kann zum Reinigen der Decke meines Backofens abgeklappt werden.

Alle Schalter meines Gerätes in 0- bzw. Ausstellung. Senken Sie meinen Heizstab erst dann ab, wenn keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.

2 Haltehaken zur Mitte drehen. Der Heizstab schwenkt nach unten, so daß Sie mühelos Zugang zur Reinigung meiner Backofendecke haben (siehe Abbildung).

Achtung: Drücken Sie den Heizstab nicht mit Gewalt nach unten. Durch Gewalteinwirkung kann der Heizstab abbrechen.



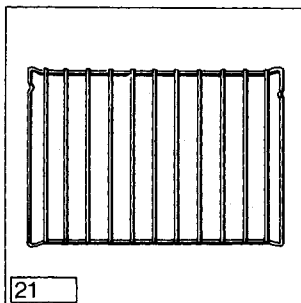
Danach Heizstab leicht nach oben drücken und die Haltehaken nach hinten schwenken, so daß die Heizstabhalterung zwischen den Backen der Haltehaken liegt.

Fettfilter reinigen

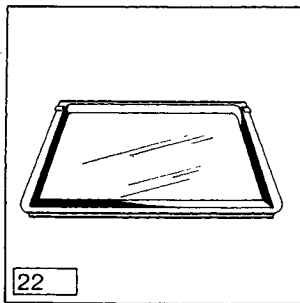
■ Fettfilter

Den **Fettfilter** kochen Sie in Wasser mit Reiniger für Geschirrspüler oder Schmierseife aus.

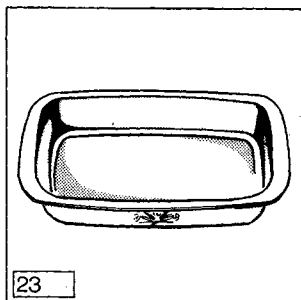
Sonderzubehör



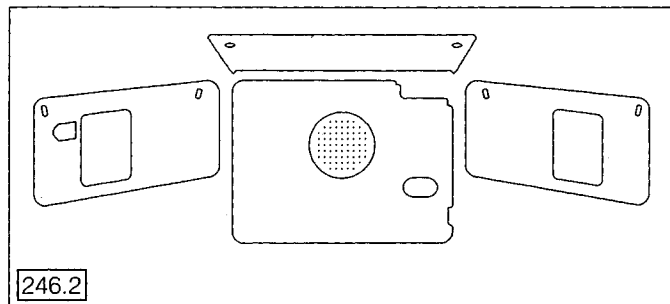
Zweiter Rost zum Abstellen
von Backformen
E-Nr.: 611 898 622



Backblech
E-Nr.: 611 898 620



Glaskeramik-Bratenschale
(zum Abstellen auf den Rost)
E-Nr.: 611 899 660



Katalytisches Set KTV
E-Nr.: 611 898 603

Was tun, wenn ...

**Fehler,
die Sie selbst
beheben
können**

... die Kontroll-Lampen nicht leuchten?

... der Backofen nicht aufheizt?

1. vielleicht haben Sie nicht alle entsprechenden Schalter betätigt oder
2. die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) hat ausgelöst.
3. **Achtung: Achten Sie darauf, daß meine Backofentür ganz geschlossen ist!**

... die Sicherungen mehrfach auslösen?

rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.

... die Backofenbeleuchtung ausfällt?

Siehe Reinigung und Pflege Seite 30.

Der Ausfall meiner Backofenlampe(n) fällt nicht unter die Garantie.

... sich der Backofen nicht einschalten läßt?

Kontrollieren Sie, ob:

... **meine Tageszeit** in der Anzeige blinkt! Wenn ja, stellen Sie meine Tageszeit neu ein.

... **der Signalton** meiner Uhr einen Dauerton erzeugt, dann drücken Sie die entsprechende Taste zum Abstellen!

... **die Anzeige meiner Uhr** nicht leuchtet, die Kontrollampen aber leuchten?

... **unrichtige Angaben** in meiner Anzeige erscheinen?

... **sich Dauer und Ende** nicht eingeben lassen!

Dann liegt entweder ein Bedienungsfehler an meiner Uhr vor oder eine kurzfristige Stromnetzunterbrechung.

Nehmen Sie dann die Schraubsicherungen aus der Fassung heraus und schalten die Sicherungsautomaten aus, **warten Sie dann eine halbe Minute** und schalten bzw. schrauben dann die Sicherungen wieder ein.

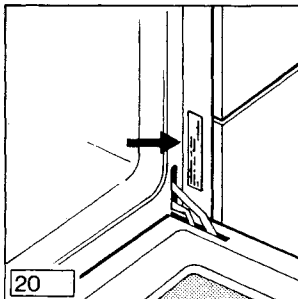
Danach stellen Sie die Tageszeit in meiner Elektronikuhr wieder neu ein.

Wenn Sie trotzdem für einen der aufgeführten Hinweise oder aufgrund von Fehlbedienungen den Kundendienst in Anspruch nehmen, so kann der Besuch des Kundendienst-Technikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

AEG Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Kundendienst

Wenn Sie für eine Störung keinen Hinweis in meiner Gebrauchsanweisung finden, so wenden Sie sich an den Kundendienst. Geben Sie dem Kundendienst meine E-Nr. und F-Nr. an, die Sie auf meinem Typschild/Pfeil finden.



Die Nennung dieser Nummern ermöglicht dem Kundendienst eine gezielte Ersatzteilverbereitung, so daß ich beim ersten Techniker-Besuch wieder instandgesetzt werden kann, ohne daß Sie Mehrkosten für mehrere Anfahrten des Kundendienst-Technikers zu bezahlen haben.

Damit Sie diese Nr. bei der Hand haben, wird empfohlen, sie hier einzutragen.

E-Nr.

F-Nr.